



Queso Costeno Nativo Ba

Pasteurisert hvit ferskost.

Queso Costeno nativo er helt hvit ferskost laget av kumelk, og en populær ingrediens i matlaging i Sør Amerika. Den har et høyt proteininnhold og er svært allsidig.

Queso Costeno nativo kan spises som den er, stekes eller blandes i retter. Den blir ofte brukt som topping for krydrete meksikanske retter som enchiladas og empanadas, eller den blir smuldret over supper og salater. Den kan også være hovedingrediensen i et vegetarisk måltid.

Hvit ost, kremete, svampete, og kornete konsistens, med litt salt ettersmak. En mellomting mellom Ricotta og feta ost.